



@HaciendaAraucano



www.francoislurton.cl



@haciendaaraucano



@hacienda_araucano

L'Atelier



PET NAT

2023



La cosecha 2023, el tercer año consecutivo de «La Niña», trajo escasas precipitaciones y condiciones secas a Colchagua. Alrededor de 170 mm de lluvia, junto con la nieve en los Andes, aseguraron la hidratación del suelo y el riego para la temporada de crecimiento. Una primavera templada retrasó la brotación 12 días, pero las olas de calor de noviembre y un febrero cálido, todo un récord, hicieron que la cosecha se adelantara unos 20 días. A pesar de las dificultades, las variaciones de temperatura de nuestro terruño y la proximidad de la costa mantuvieron la calidad de la uva, lo que dio como resultado unos vinos 2023 con una tensión y una vivacidad excepcionales.

SUELO

Suelos de texturas finas entregándonos suelos arcillosos, franco- arcillosos y arcillo-limosos.

VARIETALES

50% Sauvignon Blanc 50% Pinot Noir

EDAD DE LAS VIDES

18 años

DENSIDAD Y RENDIMIENTO

4 000 vines / ha

60 hL / ha

PRIMERA COSECHA

2021

ELABORACION

Delicada entrada de cosecha con selección de racimos y protección del mosto para mantener en ambiente reductivo. Despalillado de la uva y prensa de las tres variedades en conjunto para luego proceder una cofermentación inoculada con levadura nativa (Pied de cuve). La fermentación se realiza a bajas temperaturas 14-15°C llevando un cuidadoso seguimiento de la fermentación. Al llegar a un nivel de azúcar residual de 18 grs/L equivalentes a una presión en botella de 3 Atm, el mosto se enfria para pausar la fermentación y se embotella, siguiendo el método ancestral de producción de espumantes. Una vez en botella, almacenamos en un lugar con temperatura controlada para que lentamente la fermentación se reactive en la botella, para generar el gas carbonico y consumir la totalidad de las azúcares.

CRIANZA

Deguelle luego de 6 meses de guarda en botella sobre sus lías.

CATA

Pet nat, presenta con un color rosa pálido, con burbujas persistentes. En nariz, encontramos frutas blancas frescas tales como el damasco y durazno blanco así como también notas cítricas a lima y naranja de Valencia. El Pinot Noir aporta notas a brioche y pan tostado. La boca es redonda, untuosa, potenciada con el aporte de las manoproteínas obtenidas por el constante contacto con las lías, y un final vertical, de alta acidez, que junto a las burbujas, aporta al alto frescor de este espumoso, especialmente elaborado para disfrutar en una tarde de verano o servir de aperitivo.

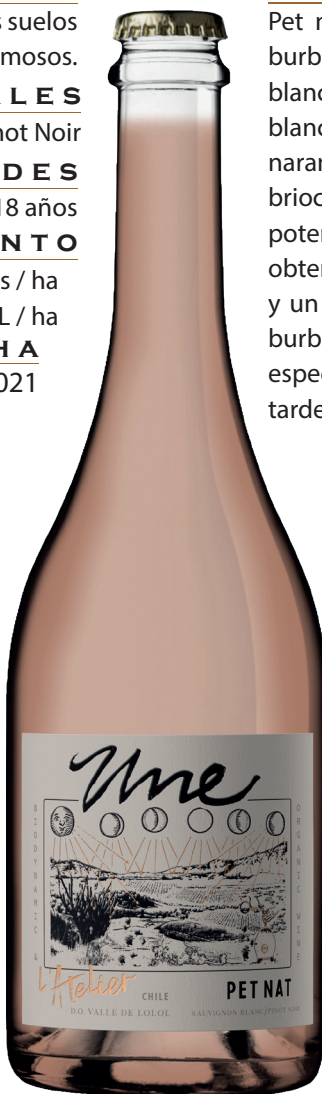
SUGERENCIAS

Es un vino fresco, especial para días de verano. Se puede maridar con postres con frutas frescas de balance ácidos, cheesecake de maracuyá, postres de berries; frambuesa, pavlova de berries. Ensaladas preparadas con vinagretas; tártaros de carne o salmón. Ceviche u Ostiones frescos con leche de tigre o a la parrilla.

AWARDS

2022

91pts Descorchados



ORIGEN

DO Lolol

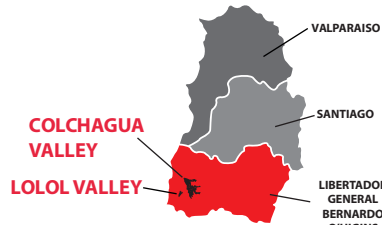
LATAM



CHILE



VALLE DE LOLOL



HACIENDA
Araucano
FRANÇOIS LURTON